

Kita banyak bazirkan makanan

ralat & rarewat

Bersama
DR. AHMAD ISMAIL

Siri 18

ISU sisa makanan adalah isu antarabangsa. Di semua negara di dunia terutama pada musim perayaan selalu membincangkan tentang lebihan makanan, walaupun masih ada negara yang penduduknya tidak mendapat cukup makanan dan mati akibat kebuluran. Limpahan sisa makanan terutama pada musim perayaan boleh dilihat dengan banyaknya di negara yang ramai penduduk.

Laporan Worldwatch Institute yang berpusat di Washington D.C. Amerika Syarikat sejak 1974, melaporkan di negara China yang paling ramai penduduk, makanan bernilai RM137 bilion (AS\$32 bilion) dibuang setiap tahun sedangkan 128 juta rakyat China masih miskin dan kekurangan makanan.

Worldwatch Institute merupakan sebuah pertubuhan yang membuat kajian tentang pembangunan lestari dan memantau isu-isu berkaitan kesihatan manusia,

kependudukan, sumber air, biodiversiti, pentadbiran dan keselamatan alam sekitar.

Kerajaan China telah mengambil langkah menggalakkan komuniti mengamalkan kitar semula buangan dapur. Negara China dan negara lain di dunia juga mengambil berbagai inisiatif bagi pengurusan terbaik sisa makanan yang menjadi isu antarabangsa yang semakin serius.

Menurut laporan itu lagi, di negara China, 70 peratus bahan buangan dan 61 peratus buangan domestik adalah sisa makanan.

Kajian Universiti Pertanian China (2006-2008) mendapati sisa makan dibuang bersamaan 10 peratus daripada hasil pertanian tahunan negara atau cukup untuk memberi makan kepada 200 juta orang. Berdasarkan data ini, kerajaan China menganjurkan kempen sifar sisa makanan. Program tersebut untuk memberi kesedaran kepada orang ramai tentang sisa makanan dan penyelesaiannya.

Di Malaysia juga tidak ketinggalan dalam membincangkan isu sisa makanan dan sedang berusaha untuk mengurangkan sampah termasuk lebihan makanan. Pihak berkuasa tempatan (PBT) dan pertubuhan bukan kerajaan (NGO) agresif

menyuarakan pandangan dan mengambil tindakan sesuai menggalakkan masyarakat mengurangkan buangan makanan. Bangunan Menara Kembar Petronas setinggi 88 tingkat (444.90 meter atau 1,483 kaki) itu selalu menjadi andaian bandingan betapa banyaknya sampah di negara ini.

Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal Dan Pembersihan Awam (SWCorp) sebuah agensi kerajaan bawah Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT) yang terlibat dalam mengendalikan sisa pepejal negara melaporkan Malaysia menghasilkan sisa pepejal 38,000 tan sehari dan lebih kurang 15,000 tan adalah sisa makanan. Lebih kurang 8,000 tan iaitu hampir 60 peratus adalah sisa makanan itu boleh dielakkan.

Dengan kaedah pengendalian yang baik sisa makanan ini boleh dikurangkan. Daripada 8,000 tan ini, kira-kira 3,000 tan akan ke tapak pelupusan sampah yang sebenarnya boleh memberi makan kepada dua juta orang. Pada musim perayaan, makanan boleh bertambah sebanyak 50 peratus. Pasar malam dan bazar Ramadan antara aktiviti masyarakat yang menyumbang kepada buangan sisa makanan termasuk plastik.

Dalam mengawal lebihan sisa makanan, satu sistem bersepadu perlu diadakan iaitu daripada sumber bahan makanan sehinggalah sisa

Dengan kaedah pengendalian yang baik sisa makanan ini boleh dikurangkan. Daripada 8,000 tan ini, kira-kira 3,000 tan akan ke tapak pelupusan sampah yang sebenarnya boleh memberi makan kepada dua juta orang."

makanan yang dibuang di rumah atau restoran dan selalunya berakhir di tapak pelupusan sampah. Sudah sampai masanya sistem pelupusan bahan buangan berkaitan makanan melibatkan bahan organik boleh dikitar semula dan dijadikan kompos atau baja untuk digunakan semula dalam aktiviti pertanian. Apa yang ditanam di atas tanah sepatutnya dipulangkan ke tanah. Bahan buangan berasaskan makanan mestilah diasingkan.

Semua pihak mestilah terlibat dalam mengamalkan pengasingan sisa makanan sama ada pihak pengusaha pertanian, pengusaha di pasar, restoran di hotel, pasar raya, kedai runcit dan sisa makanan di rumah. Mungkin pada awalnya kita dapat melihat banyak pihak terlibat, tetapi apabila sistem sudah

berstruktur, menggunakan teknologi tinggi dan berjalan dengan baik mungkin pengusaha

pertanian akan dapat menguruskan bahan yang mungkin menjadi sisa makanan di rumah dan akhirnya sangat sedikit sisa makanan yang sampai ke rumah dan tapak pelupusan sampah. Dalam proses pengasingan bahan makanan dan kitar semula ini akan menghasilkan kurang bahan makanan yang akan terbuang.

PBT dan pengusaha pasar borong misalnya, bolehlah membuat kajian dan mengenal pasti tempat-tempat yang banyak menghasilkan sisa makanan dan menyediakan kemudahan berkaitan bagi pengurusan sisa makan terbaik seperti kitar semula dan menjadikan kompos atau baja untuk tanaman pertanian atau lanskap. Di Malaysia sudah ada PBT yang mengambil inisiatif berkaitan pengurusan sisa makanan restoran dan domestik seperti mendidik masyarakat, menyediakan tong kompos dan sistem pengumpulan sisa makanan restoran dan kantin.

Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB) menganggarkan satu dalam sembilan orang di dunia tidak mempunyai makanan yang cukup untuk kehidupan yang sihat dan boleh membawa kepada kematian.

Lebih ramai orang yang dilaporkan kelaparan setiap hari berbanding dengan AIDS, malaria dan tibi.

Walau bagaimanapun, dalam masa yang sama satu pertiga daripada makanan yang dihasilkan di dunia dibuang begitu sahaja dengan berbagai alasan.

Buangan sisa makan memberi kesan kepada persekitaran melalui beberapa laluan yang mengambil kira tenaga, sumber air dan sumber semula jadi,

Tahukah anda?

BERDASARKAN
Pertubuhan Makanan dan Pertanian (FAO) yang merupakan sebuah agensi khusus PBB yang berusaha menghapuskan kelaparan. Setiap tahun satu pertiga daripada makanan yang dihasilkan untuk kegunaan manusia di dunia lebih kurang 1.3 bilion tan dibuang iaitu

Buah-buahan dan sayuran 45 peratus

Ikan dan makanan laut 35 peratus

Bijirin 30 peratus

Produk tenusu 20 peratus

Daging 20 peratus

pemprosesan, pengangkutan, penyimpanan dan memasak.

Negara yang banyak membuang sisa makanan adalah dalam kalangan negara maju seperti Eropah, dan Amerika Utara yang dianggarkan antara 95 kg hingga 115 kg setiap tahun bagi setiap individu berbanding dengan antara enam kg hingga 11 kg bagi penduduk seperti Asia Tenggara.

Namun begitu pembaziran bahan makanan banyak berlaku di negara membangun ketika memproses sumber makanan.

Pembaziran yang berlaku di negara membangun mungkin disebabkan beberapa faktor seperti pengetahuan, peraturan dan penguatkuasaan, kos penyelenggaraan, pemantauan, kesedaran awam, teknologi, sistem dan infrastruktur.

